REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXV

TRENTE-HUITIEME ANNÉE — 1931

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : P. MARSAIS
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maitre de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXXV

TRENTE-HUITIÈME ANNÉE — 1931

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vme

1931



MILDIOU
(Rot gris)

38e Année. — Tome LXXV. N° 1931 Paris, 2 Juillet 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE STATUT VITICOLE (1)

Texte de la loi votée par la Chambre et soumise au Sénat

Article premier. — 1. A partir du 1er août 1931, une redevance conforme au barême suivant sera perçue dans toutes les exploitations qui produisent un rendement moyen d'au moins 101 hectolitres de vin à l'hectare tel que ce rendement résultera de la déclaration de récolte.

Pour le rendement compris entre 101 et 125 hectos, 5 francs par hecto ; pour le rendement compris entre 126 et 150 hectos, 10 francs par hecto ; pour le rendement compris entre 151 et 175 hectos, 20 francs par hecto ; pour le rendement compris entre 176 et 200 hectos, 30 francs ; pour le rendement compris entre 201 et 250 hectos, 50 francs ; pour le rendement dépassant 250 hectos, 100 francs par hecto.

2. Indépendamment de la redevance ci-dessus, il sera perçu une taxe de 5 francs par hecto sur la tranche de rendement à l'hectare comprise : A) entre 50 et 80 hectolitres, dans les exploitations dont la récolte globale dépassera 50.000 hectolitres ; B) entre 81 et 100 hectos, dans les exploitations dont la récolte globale dépassera 2.000 hectolitres.

3. Toutefois, les redevances susdites ne seront appliquées qu'aux exploitations dont le rendement moyen au cours des trois années précédentes aura dépassé 50 hectos à l'hectare.

Seront également exemptés de la redevance, les exploitations dans lesquelles la récolte ne dépasse pas 400 hectos et le rendement moyen 150 hectos à l'hectare.

4. Ces redevances dues par le déclarant seront exigibles en deux fois, par parties égales, avant les 31 mars et 30 septembre qui suivront la date de la déclaration de récolte.

La déclaration de récolte devra indiquer distinctement les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites, ainsi que celles restant en stock des récoltes antérieures.

Il sera tenu compte, dans la déclaration de récolte : pour les vins rouges et

(1) La Chambre a adopté, après une discussion qui a occupé plusieurs séances, le texte suivant, le 25 juin.

rosés, d'une tolérance de 3 % sur les déclarations supérieures à 500 hectos, et de 5 % sur les déclarations inférieures à 500 hectos ; pour les vins blancs, d'une tolérance de 4 % dans le premier cas et de 6 % dans le second.

5. Les mesures de blocage prévues à l'article 7 de la présente loi sont suspensives du payement des redevances afférentes à la quantité de récolte qui sera bloquée.

6. Sont exempts des dites redevances, les vins dont les producteurs auront indiqué, lors de la déclaration de récolte, qu'ils sont exclusivement destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, et effectivement réservés à cet usage.

7. Le montant des redevances afférentes aux vins qui seront directement exportés par le récoltant lui sera ristourné sur justifications produites à l'Administration par le dit récoltant.

L'irrigation des vignes est interdite à dater du 15 juillet de chaque année jusqu'à la date de l'enlèvement de la récolte. Toutefois des arrêtés rendus par le ministre de l'Agriculture après avis de la Commission interministérielle de la viticulture et compte tenu des usages locaux, loyaux et constants pourront, à titre exceptionnel, fixer par département et par communes, les dates extrêmes jusqu'où l'arrosage pourra être autorisé.

Quand il aura été procédé à l'irrigation dans les conditions définies au dernier alinéa du paragraphe 7, la récolte provenant des dites exploitations ne pourra être livrée au commerce ou à la consommation qu'avec la mention « vin de vignes irriguées ».

Article 2. — Lorsqu'une Société est propriétaire, concessionnaire ou locataire de terrains plantés de vignes, les déclarations de récolte, quel que soit le mode de faire valoir, souscrites par tous les exploitants de ces terrains, seront par dérogation à la loi du 29 juin 1907, cumulées pour application de toutes les dispositions de la présente loi.

Article 3. — Pendant une période de dix années à dater de la promulgation de la présente loi, il est interdit à toute personne ou Société possédant ou exploitant soit directement soit par voie de fermage, métayage ou tout autre moyen, tant en France qu'en Algérie, en un ou plusieurs domaines, 10 hectares de vigne ou récoltant 500 hectolitres, de planter ou de faire planter de nouvelles surfaces en vigne, exception faite des vignes dont la production est réservée à la consommation familiale.

Toutefois les terres achetées pour leur propre compte par des fermiers ou métayers, pourront être plantées par eux en vigne jusqu'à concurrence de 10 hectares, sans déduction des superficies plantées en vignes qu'ils exploitent pour le compte du propriétaire dont ils sont fermiers ou métayers, ce propriétaire ne pouvant en aucun cas être une Société.

Toute personne ou Société qui aura planté ou fait planter de nouvelles surfaces en vigne dans les limites prévues aux alinéas précédents et dont la récolte de vin sera, de ce chef, supérieure à 500 hectolitres, sera soumise pour l'excédent à une redevance de 50 francs par hectolitre.

En cas de vente du fonds, cette redevance sera due par le déclarant. La dite

redevance s'ajoutera à celles prévues à l'article premier et sera payable dans les mêmes conditions.

Toute personne qui procédera ou fera procéder à une plantation de vigne sera tenue, dans le mois qui suivra l'achèvement de la plantation, d'en faire la déclaration à la recette buraliste dont dépend la localité où se trouve le terrain planté.

Sera considérée comme plantation nouvelle tout complément de plantations effectué sur des terrains où lors de la promulgation de la présente loi le nombre des ceps n'atteint pas 1.500 à l'hectare.

Ne seront considérés comme plantations nouvelles au sens du présent article : 1° A) le remplacement sur le même domaine à surface égale d'une vigne déjà existante ; B) la plantation en remplacement à surface égale de vignes arrachées depuis moins de dix ans ; C) le remplacement à surface égale de vignes qui devront être arrachées dans un délai de trois ans.

2° La plantation dont le propriétaire indiquera, lors de la déclaration de récolte, que le vin est exclusivement destiné à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 et effectivement réservé à cet usage.

3° La reconstitution dans les dix ans de la promulgation de la présente loi, des vignobles détruits ou endommagés par les événements de guerre et les calamités atmosphériques.

Est interdit pendant le délai de dix ans le transfert à une société de la propriété, de la jouissance ou de l'exploitation de terrains plantés en vignes postérieurement à la promulgation de la présente loi.

Est interdite la cession volontaire sous quelque forme que ce soit par une société à un tiers de terrains préparés pour des plantations de vignes ou qui seront plantés en vignes avant l'expiration du dit délai de dix ans.

N'est pas interdite la plantation de vignes à raisin pour la table dans la limite indiquée au deuxième alinéa du présent article.

Dans l'année qui suivra la promulgation de la présente loi, une commission spéciale, comprenant parmi ses membres des représentants des syndicats et des associations des producteurs de plants de vigne et nommée par arrêté du ministre de l'Agriculture, sera chargée d'établir les indemnités dues aux propriétaires de pieds-mères et aux producteurs de plants dont les ventes auront subi une diminution supérieure à 15 %, comparativement à la moyenne des ventes des trois années antérieures à 1931. La moitié des redevances prévues à l'article premier sera utilisée à cet effet pendant une période de trois années à la suite de la promulgation de la présente loi.

Article 4. — Les taxes instituées par les articles premier et 3 seront assises et recouvrées dans les formes propres aux administrations des Contributions indirectes et contributions diverses.

Article 5. — Les dispositions des articles 114 et 115 de la loi du 3 frimaire an VII et celles de l'article 7 du décret de codification du 11 janvier 1929 relatives à la contribution foncière sont abrogées en ce qui concerne les terres qui seront plantées en vigne.

Article 6. — Il sera statué par des décrets pris sur la proposition du ministre de l'Agriculture pour chaque région viticole sur la composition que doivent avoir les vins récoltés dans chacune des dites régions pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation.

Toute personne achetant des vendanges dans les régions où le sucrage en première cuvée est interdit et qui ne destine pas exclusivement à sa consommation familiale la totalité du vin obtenu, ne peut se livrer à aucune opération de sucrage en première cuvée.

Article 7. — Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître par rapport à la consommation moyenne des 3 années précédentes une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le gouvernement pourra, sur la proposition du ministre de l'Agriculture et du ministre du Budget, après avis de la commission interministérielle de la viticulture, prendre tous décrets propres à déterminer le pourcentage progressif du vin qui pourra être expédié de la propriété par les viticulteurs dont la déclaration de récolte accusera une production de plus de 400 hectolitres.

Lorsque l'avis prévu au paragraphe précédent sera demandé à la commission interministérielle, celle-ci sera complétée par 2 représentants des coopératives de consommation, 2 représentants des Associations de consommateurs et 2 représentants des syndicats ouvriers.

La commission interministérielle ainsi constituée ne se prononcera qu'après avoir consulté les Offices agricoles des différents départements producteurs.

La quantité bloquée devra être représentée à toute réquisition, à défaut de justification soit de concentration de moût, soit de distillation, soit d'envoi à la vinaigrerie, soit d'exportation hors de France ou d'Algérie.

Seront exonérés du blocage : 1. les producteurs dont la récolte aura été inférieure de 40 % au rendement moyen des trois années précédentes ;

2. Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926, à condition, dans ce dernier cas, que la production ne dépasse pas 40 hectolitres.

3. Les producteurs qui, au cours de l'année précédente, auront eu leur récolte compromise ou diminuée de moitié au moins par la grêle, la gelée ou un ouragan.

L'exonération pour les producteurs dont la récolte aura été inférieure de 40 % à la production moyenne des trois années précédentes ne sera accordée que lorsque le rendement sera inférieur à 100 hectolitres à l'hectare.

Un décret ordonnant le déblocage partiel ou total interviendra obligatoirement lorsque, sur les marchés prévus à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours moyen du vin aura été reconnu supérieur à celui des 5 campagnes précédentes.

En exécution des principes généraux de l'article 3 de la loi du 31 mars 1931, les règles de blocage applicables à la production le seront également en même proportion aux stocks importés.

Un décret pris sur l'initiative des ministres de l'Agriculture, du Commerce et du Budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, fixera les conditions d'application du blocage prévu au paragraphe précédent.

Toutes les dispositions légales et réglementaires relatives au régime économique de l'alcool, notamment celles imposant les mélanges essence ou benzol et alcool en vue de la carburation sont applicables aux départements d'Alger, de Constantine, d'Oran.

Ces dispositions devront être rendues applicables à toutes les colonies et ce dans le délai de 6 mois à compter de la promulgation de la présente loi.

Article 8. — L'article 78 et la dernière phrase de l'article 251 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de Contributions indirectes sont abrogés.

L'article 77 du même décret est complété par la disposition suivante :

Peuvent également bénéficier des titres de mouvement sur papier blanc, les alcools et eaux-de-vie obtenus par la distillation de vins et de marcs provenant de vendanges sucrées en première cuvée dans les limites et conditions fixées par la loi du 4 août 1929.

Article 9. — L'article 6 du décret de codification du 21 décembre 1926 (boissons) est complété comme suit :

Les importateurs d'essences de pétroles et autres pures ou en mélanges sont, en outre, tenus pour obtenir les licences d'importation visées au premier alinéa du présent article d'ajouter en mélange à toutes les quantités d'essences importées par eux, à l'exception des essences « tourisme » telles qu'elles sont définies par arrêté du ministre du Commerce et de l'Industrie et des « white spirits » ou autres produits destinés à la force motrice, 25 litres au moins à 35 litres au plus d'alcool repris à l'Etat dans les conditions spécifiées ci-dessus par 100 litres d'essence.

Le pourcentage d'alcool à ajouter obligatoirement, la date et les modalités d'application de la disposition faisant l'objet de l'alinéa précédent, ainsi que les conditions dans lesquelles les mélanges devront être livrés au public sont fixés par arrêtés du ministre de l'Agriculture, du ministre du Commerce et de l'Industrie et du ministre du Budget.

Dans le cas où l'application des dispositions prévues par le présent article ne permettrait pas l'emploi en totalité à la force motrice des alcools repris par les importateurs, l'obligation de mélange sera immédiatement étendue aux essences « tourisme », par arrêté du ministre de l'Agriculture, du ministre du Commerce et de l'Industrie et du ministre du Budget.

La surtaxe de cinq francs par hectolitre sur les importations d'huiles et essences de pétrole visée par l'article 7 de la loi du 28 février 1923, est portée à 10 fr. 40 centimes à compter de la date d'application de la présente loi.

L'article 4 de la loi du 19 avril 1930 est abrogé.

Article 10. — Dans le cas où les déclarations de récoltes dans la métropole et en Algérie feront apparaître une récolte nationale de plus de 65 millions d'hectolitres, tout viticulteur récoltant en moyenne plus de 500 hecto-

litres de vin à raison de plus de 80 hectolitres à l'hectare devra obligatoirement présenter un certificat de distillation de vin correspondant au pourcentage suivant de sa déclaration de récolte : trois décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin pour une récolte globale ne dépassant pas 500 hectolitres ; quatre décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin pour la portion de récolte allant de 500 à 1.000 hectolitres ; cinq décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin pour la portion de récolte allant de 1.000 à 3.000 hectolitres ; six décilitres d'alcool pur par hectolitre de vin pour la portion dépassant 3.000 hectolitres.

La moyenne sera établie sur les trois dernières années, même lorsque la moyenne de ces trois années dépassera les chiffres sus-indiqués, la distillation ne sera pas obligatoire pour le viticulteur dont la production de l'année en cours ne dépassera pas 100 hectolitres.

Les pièces de régie concernant les vins destinés à la distillerie devront obligatoirement porter la mention « vin de distillerie ». Sont exemptés de cette obligation de distillation les régions viticoles ayant droit à une appellation d'origine telle qu'elle est prévue à l'article 6. L'alcool ainsi produit sera acquis par le service des alcools à un prix d'achat correspondant au prix d'achat des alcools destinés au carburant national.

Article 11. — L'article 25 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes est complété comme suit :

Les dispositions prévues par les articles 36, 37, 39 et 45 sont applicables dans le cas où il s'agit de la distillation des vins, marcs et lies provenant de vendanges et de moûts chaptalisés dans les limites et conditions fixées par la loi du 4 août 1929.

LE TRAITEMENT DES LIES DE VIN

Dans les milieux vinicoles, on est unanime à reconnaître que la loi du 1er janvier 1930, interdisant la vente des vins de pressurage comme vins de consommation, est un premier pas dans l'assainissement du marché des vins. L'application de cette loi a conduit les distillateurs, et plus particulièrement les Distilleries coopératives, à rechercher les meilleurs moyens de travailler les lies.

Malheureusement, la lie de vin est un produit très difficile à travailler tel quel, parce que pratiquement infiltrable. Cependant, de nombreuses recherches ont permis de mettre à la disposition des distillateurs des méthodes de traitement des lies qui ne présentent maintenant, pratiquement, aucun aléa.

Nous avons pensé être utiles aux Distilleries qui n'ont pas abordé la question en rédigeant ces quelques notes et en les mettant au courant des résultats que nous avons obtenus avec le procédé que nous avons adopté.

Ce procédé, bien connu maintenant dans les milieux vinicoles, consiste essentiellement à distiller la lie dans une colonne appropriée. Cette distillation, jointe

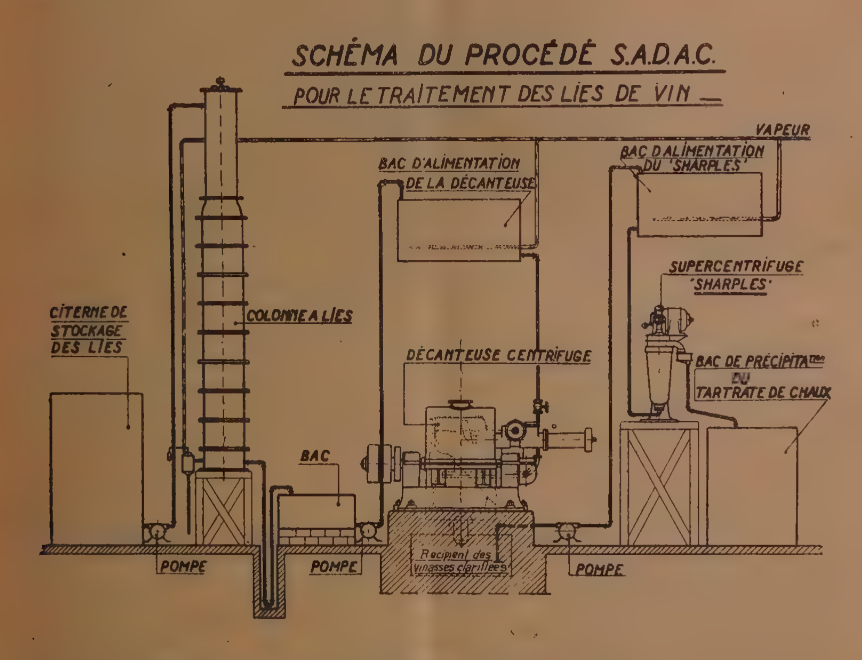
à une dilution convenable de la lie, solubilise la totalité des produits tartriques.

A la sortie de la colonne à distiller, des appareils centrifuges arrêtent les matières solides insolubles et, dans le liquide ainsi clarifié, il n'y a plus qu'à recueillir les produits tartriques, sous la forme de tartre brut, ou mieux, de tartrate de chaux.

La distillation des lies est effectuée dans une colonne à moûts épais.

L'épuration des lies est effectuée à l'aide d'une décanteuse automatique suivie d'un appareil supercentrifuge, ce dernier appareil étant destiné à arrêter tous les insolubles qui ont pu résister à l'action de la décanteuse.

A la sortie de cette dernière machine, il n'y a plus qu'à verser, dans les jus complètement épurés, l'acide chlorhydrique nécessaire pour transformer les produits tartriques en acide tartrique, puis à neutraliser ce dernier par du carbonate de chaux, pour obtenir finalement du tartrate de chaux.



Avant de poursuivre plus avant, nous rappelons que les lies de vin de nos régions contiennent de 6 litres à 6 litres 1/2 d'alcool compté à 100° par hectolitre, et leur teneur moyenne en matière solide varie de 15 à 20 %. Ces matières solides sont constituées par des produits insolubles, du bitartrate de potassium et du tartrate de chaux.

La matière sèche renferme au maximum 4 % de tartrate de chaux, et sa teneur en bitartrate est d'environ 16 %.

Les lies les plus riches proviennent des vins à cuvage court, les plus pauvres des vins à cuvage long.

Dans notre installation, après quelques essais, nous avons adopté la méthode de travail suivante :

Les lies sont diluées avec leur volume d'eau, de sorte que le liquide à distiller renferme 3° d'alcool.

A la sortie de l'appareil à distiller, la vinasse renferme 6 % de matières insolubles.

Ces 6 % se décomposent de la façon suivante :

$$\frac{4 \times 6}{100;} = 0,24 \text{ de tartrate de chaux.}$$

$$\frac{16 \times 6}{100} = 0,96 \text{ de bitartrate de potassium.}$$

Le reste, soit 4,86, de produit insoluble.

La teneur moyenne en acide tartrique est donc de 0,9 %. Cette teneur est naturellement la même que celle de la vinasse.

Passons maintenant à l'étude des rendements sur lesquels nous sommes en droit de compter.

D'après des essais séparés, il est avéré qu'à la température de 80° et pour une concentration de 9 gr. 6 de bitartrate par litre, le tartrate de chaux entre en dissolution à raison de 2 gr. 6 par litre. Il est aisé de voir que la totalité des produits tartriques cités ci-dessus sera bien entraînée par le liquide.

Les pertes possibles ne peuvent donc provenir que de l'humidité contenue dans les sédiments extraits de la décanteuse automatique et du supercentrifuge.

Cette humidité est d'environ 65 % dans ceux provenant de la décanteuse. 50 % dans ceux provenant du supercentrifuge.

Comme la décanteuse doit extraire les 4/5 de l'insoluble, soit.... Kgr. 3.888
et le supercentrifuge le 1/5, soit.................................. 0,972

Kgr. 4.860

la perte totale par hectolitre sera de :

$$\frac{3.888 \times 65}{100} = 2 \text{ l. } 527 \text{ à } 0,9 \text{ \%, soit} \ldots\ldots \text{ grs } 22,743$$

$$\frac{0.972 \times 50}{100} = 0 \text{ l. } 486 \text{ à } 0,9 \text{ \%, soit} \ldots\ldots \text{ grs } 4,374$$

grs 27,117

soit 27 grs par HL de dilution, ce qui correspond à :

$$\frac{100 \times 0.027117}{0,9} = 3,013 \text{ \% de l'acide tartrique total.}$$

D'après des analyses du sédiment, il nous a été possible de constater que le tartrate de chaux avait été bien extrait en même temps que le bitartrate et que les rendements se rapprochaient du chiffre que nous donnons.

A titre d'exemple, nous reproduirons ci-dessous le compte rendu du traitement d'une lie, que nous avons suivie depuis sa mise en œuvre, en consignant le résultat de nos observations.

Mise en dilution : hectos de lie. 154.17. Liquide obtenu : 273 hectos.

D'après le bulletin d'analyse du 2 février, établi par M. Belair, chimiste à Perpignan, cette dilution contenait 83 gr. 64 par litre de résidu sec. L'analyse a donné 12 gr. 51 d'acide tartrique total.

Nous déduisons de ce qui précède :

1° Que la lie contenait, à l'hecto, 14 gr. 8 de résidu sec ;

2° Que la richesse en acide tartrique était de 2 kgr. 22 par hecto, ou encore de 4 kgr. 40 en tartrate de chaux compté à 50° ;

3° Que la quantité d'acide tartrique à récupérer était de : 2,22 × 154 = 341 kgr. 88.

Or, nous avons obtenu, après séchage du tartrate précipité : 635 kgr. de produit à 51 %, soit 635 × 51 = 323 kgr. 85 d'acide tartrique, et

$$\frac{100 \times 323{,}85}{341{,}88} = 95{,}7\ \%$$

H. Navarro,

Directeur de la Société Coopérative de distillation l'Albérienne, à Saint-Génis-des-Fontaines.

ACTUALITÉS

Planche en couleurs (*N. D. L. R.*). — Le vote de la loi sur le statut de la viticulture, par la Chambre des Députés (*N. D. L. R.*). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales (E. G.) — Etat du vignoble Roannais fin juin (J. T.). — Réflexions d'un viticulteur (Clerc). — Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte d'Or). Cours pratiques d'œnologie. — Bibliographie : La Résurrection du village, par A. Garet et A. Billard.

Planche en couleurs. — Nos lecteurs trouveront encartée dans ce numéro une planche en couleurs qui intéresse les viticulteurs. (*N. D. L. R.*)

Le vote de la loi sur le statut de la viticulture, par la Chambre des députés. — Comme nous l'annonçons ci-dessus, le projet de loi sur le statut de la viticulture a été adopté par la Chambre des députés, le jeudi matin 25 juin, mais avec des amendements et des suppressions si nombreux et si importants que les auteurs auront peine à reconnaître leur enfant. Dans notre prochain numéro, nous indiquerons le sens de chacun des 11 articles votés, avec les modifications importantes apportées par la Chambre. C'est un travail difficile, et qui demande du temps, de dégager le sens précis de ces dispositions, proposées et adoptées dans la fièvre et de dire à chacun quelle sera sa situation en présence de cette loi, sur laquelle le Sénat aura, heureusement, quelque chose à dire avant l'adoption définitive. — (*N. D. L. R.*)

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Avec la température chaude du mois de juin, la vigne qui avait été engourdie au début de la végétation par les froids atmosphériques et l'humidité du sol, s'est développée rapidement. On peut dire en ce moment qu'elle est luxuriante. On ne voit pas souvent une végétation aussi belle que celle de cette année, même avant l'orage du 24 courant, malgré la sécheresse qui se faisait sentir sur les coteaux. Toute

la couche arable était sèche et la vigne restait verte et vigoureuse. La pluie a été bienfaisante tout de même dans les endroits où la grêle n'est pas tombée.

Malheureusement, dans un assez grand nombre de localités de l'Aude, l'orage du 24 dans l'après-midi a ravagé le vignoble ; les grêlons étant d'une grosseur extraordinaire.

Dans l'Hérault, les localités éprouvées sont : Aniane, Gignac, Clermont, Lodève, Octon, Saint-Pons-de-Mauchiens, Vendres, Serignan, Valros, Montagnac, Saint-Chinian.

L'Aveyron aussi a été éprouvé, ainsi que les Pyrénées-Orientales.

Aveyron

Environs de Millau, Condat, Montjane, Saint-Germain-Aguesson, Paulhe, Pailhas, Peyreleau, vignes et blés fauchés. La pente du Pic d'Andan était encore blanche de grêle le lendemain.

Aude

Courson, Ornaison, Grussiau, Marcorignan, Talairan, Saint-Pierre-des-Champs, Salèlles-d'Aude, Montredon, Névian, Ginestas, Saint-Marcel, Saint-Nazaire-d'Aude.

Pyrénées-Orientales

Montauriol, Rouquette, Saint-Michel, Liottes, Corbière.

Les derniers orages ont donné un petit coup de fouet aux cours des vins, mais comme les pertes sont localisées, ils n'auront pas une influence sur l'ensemble de la récolte si nous n'avons pas d'autres cataclysmes.

La végétation des vignes est belle, ainsi que nous le disons plus haut ; mais si on pénètre dans l'intérieur où souvent un homme ne se voit pas, dans celles qui n'ont pas été arrêtées, on aperçoit pas mal de tares :

Dans certaines, il y a de l'Oïdium, dans d'autres, la Cochylis et l'Eudémis ont commencé leurs ravages. Certains ont coulé après la floraison. Peu de Mildiou pourtant.

Les prises de papillons d'Eudémis et de Cochylis qui avaient été faibles au printemps, pouvaient faire espérer une invasion réduite de vers de la grappe ; mais d'après nos constatations, et les renseignements recueillis, il est à craindre que les ravages soient supérieurs à ceux de l'année dernière, par la quantité de petites chenilles qu'on voit. Les papillons de la seconde génération ne vont pas tarder à faire leur apparition, il faut préparer les pièges dès maintenant.

Si l'on constate un grand nombre de papillons, il faudra faire deux traitements à huit ou dix jours d'intervalle, avec les produits arsénicaux ou la nicotine et avoir soin d'enrober les grappes surtout. Ce qui sera assez difficile cette année, les vignes étant très feuillues.

En général, les greffes en place de cette année ont bien réussi et la végétation des greffons est vigoureuse. Soufrer et sulfater les jeunes pousses des greffons.

Malgré un hiver et un printemps favorables aux plantations, nous constatons qu'un certain nombre de racinés ne se sont pas encore développés. Peut-être les a-t-on plantés dans de mauvaises conditions. Contrairement à une mauvaise habitude qu'ont les ouvriers, il ne faut pas planter les racinés trop bas, 0,20 à 0,25 suffisent. Il faut toujours faire reposer le talon du plant sur de la terre meuble, qu'on a le soin de tomber au fond de la fosse, avant de mettre le raciné.

Si on plante à la cheville dans des terres meubles bien défoncées, il faut avoir soin de faire adhérer la terre au raciné, avec le plantoir. Surtout s'il ne doit pas pleuvoir de quelques jours.

Nous ne sommes pas menacés d'attaques de Mildiou ; mais si après les orages, on avait des nuits humides ou des brouillards du matin, il faudrait sulfater ou poudrer avec des poudres cupriques.

Marchés vinicoles et défense du vin. — L'activité continue sur nos marchés vinicoles du Midi ; mais il y a moins de monde qu'auparavant. Peut-être à cause de la chaleur.

Les achats se font régulièrement ; mais il n'y a pas de « coups de feu ». Il est vrai que certains propriétaires viticulteurs, mauvais vendeurs, veulent encore attendre pour mettre leur vin en vente. D'un autre côté, le commerce ne s'emballe pas aux prix actuels. Il n'achète que ce qui lui est absolument indispensable, étant en fin de saison.

Les cours sont toujours de 18 à 20 fr. le degré et la location des wagons-réservoirs est montée jusqu'à 3 fr.

On a craint à un moment que la liaison ne se fasse pas ; mais après des sondages, on pense avoir du vin pour attendre la prochaine récolte. Pourtant. Paris est un bon débouché à cause de l'Exposition coloniale, quoique le vin ordinaire soit compté cher, dans les restaurants à la carte ou dans ceux où le vin n'est pas compris dans le prix fixe du repas.

Au sujet du vin compris dans les repas à prix fixe, nous constatons avec plaisir que les Comités de propagande et la Ligue Nationale font quelques efforts pour obtenir des résultats.

Nous répétons qu'il faut faire connaître à tous les restaurateurs que les touristes et voyageurs des régions viticoles ont pris la résolution ferme de ne descendre que dans les hôtels où le vin est compris dans le prix des repas et de ne fréquenter que les restaurants où le prix du repas comprend un carafon de vin si c'est à prix fixe ou dans les restaurants à la carte qui comptent le vin ordinaire à un prix abordable.

Rappeler souvent sur les journaux quotidiens régionaux et locaux que tous les viticulteurs ne doivent donner leur clientèle qu'aux hôtels et restaurants qui aident à la propagande du vin.

Il ne faut pas toujours demander à l'Etat de vous défendre. On doit commencer par se défendre soi-même.

On s'adresse trop à l'Etat pour toutes choses. Et sans qu'on y prenne garde, on glisse très rapidement vers l'étatisme à outrance, entraînés en cela par les députés socialistes et communistes qui poursuivent un but.

Le statut de la viticulture est voté par la Chambre, grâce à l'appui du gouvernement et à l'effort tenace et habile du ministre de l'Agriculture, M. Tardieu ; mais combien le projet primitif de la Commission a été remanié par les multiples amendements qu'on a introduits avant et pendant la discussion.

Nous analyserons, dans une de nos prochaines chroniques, la nouvelle loi votée qui ne contentera pas tout le monde et causera pas mal d'ennuis aux viticulteurs et au commerce des vins. Le gouvernement a emboîté le pas surtout parce que cette loi fera entrer plus d'argent dans les caisses de l'Etat.

Il aurait été moins tenace si on lui avait demandé quelques sacrifices tels que diminution des droits de circulation, suppression des taxes sur les transports, réduction des licences, afin que le prix du vin diminué à la consommation.

Ce n'est pas lorsqu'un arrangement est conclu qu'il faut protester. C'est avant, pour empêcher la signature. Qu'on ne vienne pas nous dire que le gouvernement a agi par surprise. Les viticulteurs commencent à y voir clair. Ils s'aperçoivent un peu trop tard qu'on s'amuse d'eux. — E. F.

Situation viticole et vinicole dans les Pyrénées-Orientales. — Une chaleur torride, que très souvent le brouillard du matin rendait encore plus suffocante, a régné ici pendant une assez longue période de temps. On a vu, en Cerdagne, le thermomètre dépasser pendant le jour 40 degrés. Dans cette contrée, l'intensité accrue des rayons solaires avait, sur certains points, amolli et liquifié la couche de goudron recouvrant la chaussée, laquelle se trouva ainsi transformée en mares noires et gluantes, qui constituaient pour la circulation de véritables obstacles.

Après ces longues journées tropicales, un fort vent du Nord-Ouest a soufflé,

qui a rafraîchi la température, favorisant en même temps la fécondation dans le vignoble.

Le ciel, quoique journellement chargé de gros nuages précurseurs de la pluie, n'ouvre toujours pas ses écluses. Quelques bonnes averses seraient pourtant les bienvenues, les effets de la sécheresse commençant à se faire sentir en beaucoup d'endroits.

Dans tous les cas, les vignes ont toujours le même bel aspect. Le temps sec et chaud dont nous avons été gratifiés a été favorable à la floraison, à peu près terminée partout. Mais c'est aussi à l'intensification des traitements parasiticides que sont dus les résultats encourageants révélés, dans les différents tènements, par l'état actuel du vignoble, prometteur partout d'une bonne récolte.

Les vignes ont en effet été l'objet de soins préventifs, qui les ont jusqu'ici préservées des maladies cryptogamiques et des ampélophages. On en est, à l'heure qu'il est, au quatrième sulfatage et au deuxième soufrage.

Pas de Mildiou ni d'Oïdium, quelques rares papillons de Cochylis et d'Eudémis et pas de Pyrale, mais un peu de Coulure, principalement sur les grenaches, et aussi, malgré l'écimage, sur les aramons, voilà ce qu'on peut présentement constater dans le vignoble roussillonnais.

On a déjà procédé, surtout là où la végétation est très luxuriante, à l'effeuillage indispensable, de façon à aérer l'intérieur des souches et à faciliter l'application des traitements cupriques et insecticides.

Les greffages de l'année sur plants américains ont plus particulièrement réussi.

Le marché continue de présenter une certaine activité. La hausse de ces derniers jours s'est encore accentuée. Les cours, toujours fermes, atteignent 19 fr. 50 et même 20 francs le degré.

Les offres sur souche, à 15 francs le degré, assez nombreuses, n'ont pas jusqu'à présent été acceptées. — E. G.

Etat du vignoble roannais fin juin. — Depuis un mois, la vigne a vu ses promesses réduites d'au moins 25 %. Ce n'est plus une récolte moyenne qu'il faut espérer, mais cette même récolte bien réduite. En effet, la Pyrale a fait plus de mal qu'on ne l'escomptait. Son développement est aujourd'hui presque général dans tout le vignoble, ce qui est fort inquiétant pour l'avenir.

Au départ de la végétation, on ne voyait aucun papillon de Cochylis ni d'Eudémis et le printemps sec que nous avons eu nous laissait espérer une régression sérieuse de ces insectes. Jusqu'à la floraison, on n'a vu aucune trace de vers, ni de papillons : mais la floraison à peine terminée, on s'est aperçu qu'il y avait beaucoup plus de Cochylis et d'Eudémis que l'an passé. Pourtant ces vers paraissent peu vigoureux et l'on espère encore que les dégâts qu'ils causeront en première génération ne seront pas très importants ; mais que sera leur multiplication à la véraison ? A cela, il convient d'ajouter un peu de Coulure avec une faible sortie des mannes.

Etant données ces conditions, les vins, dont les cours avaient baissé de 20 francs par hecto, ont tendance à revenir à leur ancien taux qui était de 200 à 260 francs suivant qualité.

Les traitements arsénicaux effectués lors de la sortie des deux premières feuilles et contre la Pyrale paraissent efficaces pourvu qu'on les renouvelle jusqu'à la floraison et toutes les fois que l'on observe la naissance de deux ou trois nouvelles feuilles, l'insecte se développant toujours à l'extrémité des tiges ; mais que de frais ! — J. Tachon.

Réflexions d'un viticulteur. — J'aime la *Revue de Viticulture*, à laquelle nous restons abonnés, mon fils et moi, depuis sa fondation.

Ce que j'ai appris de la vigne et du vin, je le lui dois. J'ai 84 ans. Vous imaginez la multiplicité des *crises* économiques que j'ai suivies avec intérêt, quelquefois avec passion, *crises* toujours exposées dans la *Revue* avec un sang-froid et un calme bon sens qui me rassurent sur l'issue de celle qui passionne les esprits de nos jours.

Voyons les faits.

Le point de départ est l'abondante récolte de 1929, quantité et qualité. D'où sont parties les jérémiades ? Des régions grosses productrices de vin. Ces régions, l'Entre-Deux Mers, où, suivant la parole de votre correspondant, le soleil chauffe non seulement les vignes, mais les esprits, ont mis en branle les pouvoirs législatifs. Et depuis ce moment, et malgré la désastreuse récolte de 1930, le tumulte des idées et des projets n'a fait qu'empirer.

Ce qu'il y a de plus curieux, de plus symptomatique, c'est la lutte des régions viticoles de la France entre elles. On devine deux tendances bien nettes : le trust du monopole de la production, d'une part, et la jalousie prépondérante des régions délimitées.

C'est ce dernier point de vue que la *Revue* a exposé, sous la signature du maire de Saint-Julien-en-Médoc.

Mon intention n'est point de critiquer le rapport publié par la *Revue*. Je respecte trop l'opinion régionaliste et la liberté de pensée pour m'insurger contre ses conclusions ; et tant que le Statut viticole ne sera pas codifié par le *législatif*, il n'y a qu'à patienter et attendre.

*
* *

Le plus petit vignoble de France est celui de la Franche-Comté, de l'Est. Qu'il vive ou qu'il disparaisse, la production mondiale n'en souffrira aucunement.

Nous ne connaissons pas de loi qui l'oblige à abandonner la lutte pour l'existence : et, comme l'a écrit Tibbal dans la *Revue*, « nous revendiquons, au point de vue libéral, le droit d'employer les moyens qui nous paraissent les plus économiques pour la production des moyens d'existence ».

Ces moyens sont l'adoption des Hybrides. Les Viniféras, dans la région de l'Est, succombent sous l'attaque continue des maladies cryptogamiques ; ils nous ruinent. Nous voulons changer le fusil d'épaule et faire quand même du *vrai vin* et du *bon vin*.

Les trois faits suivants prouvent que ce desiderata est possible :

1° A la Commission de Beaune (Côte-d'Or), M. Trapet-Cornet expose un échantillon de S. 1000, récolté dans les hautes côtes. Le vin est qualifié par le jury : « Vin de pinot, admirablement réussi ! »

2° G. Héron (*Revue de Viticulture*, 12 juin 1930) écrit : « Aujourd'hui, après 30 années de recherches intéressantes d'une commission de la Haute-Garonne, on peut dire que quelques numéros nouveaux permettent d'obtenir des vins que l'on peut dire être sans défaut, et j'ajoute *supérieurs* à beaucoup de vins de *viniféras*, vendus au litre chez un grand nombre de débitants, et même servis dans les restaurants. »

3° En janvier 1930, la Société de Viticulture du Jura organise une exposition de *vins*, dans laquelle une catégorie de vins d'Hybrides est admise pour la première fois. Le jury de dégustation comprend des spécialistes du département, courtiers en vins, négociants, restaurants, tous qualifiés.

Des récompenses sont attribuées aux exposants.

Or, deux exposants présentent : l'un, deux bouteilles d'un vin de cru de viniféras, 14°, vinifié selon toutes les règles de l'œnologie scientifique moderne ; il les expose : l'une, dans la catégorie *viniféras ;* l'autre, dans celle des hybrides. Il obtient, pour la première, une médaille d'argent (diplôme), et pour la seconde (le même vin), une simple mention *honorable*.

Le deuxième exposant présente un vin (mélange des derniers et meilleurs numéros de Seibel) et il l'expose dans la catégorie *viniféras*, sous la mention, vin de *Poulsard et Gamay*. Il reçoit une *médaille d'or*.

Je n'imagine pas, Monsieur le Directeur, que cette concordance de jugement soit le fait de dégustateurs mal inspirés. Nous pensons, au contraire, qu'*il y a* et qu'*il y aura*, chez les Hybrides, de vrais vins de France, à haut degré alcoolique et à prix de *revient minima*, pour concurrencer les vins étrangers et le foisonnement des vins de plaine, quelle que soit soit leur origine.

Nous savons aussi que ce *goût sauvage* que l'on reproche à quelques numéros

d'Hybrides ne peut nuire au parfum suave de nos vins de cru ; et nous reconnaissons bien volontiers que ces numéros (sauvages) doivent être refoulés dans le désert, chargés de toutes les malédictions de la Gironde ou d'ailleurs.

N'allons pas plus loin, Monsieur le Directeur. Nous en avons assez dit pour que l'opinion puisse juger sainement sur cette question intéressante qu'est celle des Hybrides. Laissons la folle du logis à la porte.

Qu'elle nous menace des 100 millions d'hectos annuels et futurs, dus en majeure partie aux Hybrides de l'avenir, cela nous fait sourire !

Nous estimons au contraire, dans notre petit coin des Marches de l'Est, en praticiens éprouvés par les luttes incessantes et renouvelables de la vie économique, qu'il y a lieu de conserver le calme et le bon sens qui ne devraient jamais nous abandonner ; et que la culture bien comprise et bien exécutée des bonnes variétés d'Hybrides sauvera notre pays de la ruine, tout en nous libérant de la servitude des vins exotiques ; car les vins d'Hybrides de choix, et il y en a, possèdent le degré alcoolique que l'on recherche de plus en plus, et que le consommateur trouve actuellement dans les vins d'Algérie et de l'étranger.

CLERC,
Viticulteur du Jura.

Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or). — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 20 au 25 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

Bibliographie

La Résurrection du Village, par A. GARET et A. BILLARD. Préface de Paul Bourget, de l'Académie française. Un volume de 72 pages 16 × 25. Prix, 10 fr.; franco, 11 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Cet ouvrage comprend trois parties. La première dans laquelle les auteurs exposent ce qu'était la vie d'un village picard jusqu'en 1870 ; la seconde dans laquelle ils montrent la mort lente des campagnes en 1930. Cette étude reflète, hélas, la situation de presque toutes les provinces françaises.

Dans la troisième partie, nettement originale, MM. Garet et Billard s'attaquent au mal et cherchent les moyens de « ressusciter » les villages de France. Ils établissent les conditions de création d'un village type où l'horizon de travail serait assuré aux ménagers agricoles par le développement d'industries à domicile. Ils se proposent même de l'édifier dès maintenant si les concours financiers ne leur font pas défaut.

Par là, leur thèse ne peut être accusée d'être théorique. C'est une œuvre essentiellement vivante et nationale à laquelle ils convient tous les Français.

L'intérêt de celle-ci n'a pas échappé à Paul Bourget qui a bien voulu écrire pour cet ouvrage une lettre-préface approuvant les efforts des auteurs.

Envoi gratis et franco sur demande du catalogue de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 25 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 25 à 15 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. ». Vins pour la distillerie, à » fr. ». Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.275 fr. à ».

MIDI. — *Nîmes (28 juin 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 19 fr. 50 le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à 1.250 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à 1.225 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (23 juin). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 1.230 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, 1.210 à 1.220 fr. Esprit de marc à 86°, à 1.210 fr.

Béziers (26 juin). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 juin 1931, 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 juin 1931). — 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (27 juin). — Récolte 1930, de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré.

Narbonne (25 juin). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 190 fr. » à 192 fr. »; orges, 80 fr » à 86 fr.; escourgeons, 70 fr. à 74 fr.; maïs, 73 fr. » à 77 fr. »; riz, » fr.; seigle, 79 fr. à 80 fr.; sarrasin, 106 fr. à 110 fr.; avoines, 86 fr. » à 102 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 01 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 40 fr. à 46 fr. — Recoupettes, de 40 à 50 fr.; remoulages, de 60 à 80 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles région parisienne 125 à 170 fr.; jaune ronde, de 80 fr. à 90 fr.; Rosa, de » fr. à » fr.; Sterling, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr.; luzerne, 235 fr. à 265 fr.; foin, 220 fr. à 255 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 223 fr. à 225 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 24 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 10 fr. 20. — Longe, de 10 fr. » à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 261 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 270 fr. à 410 fr. les 100 kgs. — Fraises, de 200 à 480 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 550 à 1.100 fr. — Prunes, de 280 à 550 fr. — Citrons, de 400 fr. à 600 fr. — Groseilles, de 275 fr. à 325 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 480 à 825 fr. — Epinards de Paris, 200 à 350 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 400 à 460 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 30 à 200 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 40 à 80 fr. le cent. — Pois verts, 205 à 270 fr. — Haricots verts, de 125 à 210 fr. — Artichauts, de 60 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION. 17, RUE CASSETTE